



Recette : *Pizza tomates et basilic*

sans gluten, sans produits laitiers (sans caséine) et hypotoxique

Par : Caroline Roy

PRÉP. DE LA GARNITURE: 20

MINUTES

CUISSON : 15 MINUTES

RENDEMENT : Une pizza de 12
pouces

INGRÉDIENTS

Croûte :

- Une recette de pâte à pizza maison
ou
- Croûtes à pizza de Cuisine l'Angélique pré-cuites

Garniture :

- Huile d'olive, au goût
- 3 tomates italiennes, tranchées minces
- 1 petit oignon rouge, tranché mince
- Olives noires tranchées, au goût
- Basilic et origan séché
- Sel, au goût
- Basilic frais

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 200 °C (400 °F).
2. Laisser éponger pendant environ 10 minutes le surplus d'eau des tomates en les plaçant entre deux essuie-tout.
3. Pendant ce temps, préparer les autres ingrédients.
4. Badigeonner d'huile votre croûte à pizza. Si vous avez fait votre pâte maison, ne pas la précuire.
5. Disposer les tranches de tomates sur la croûte et parsemer de basilic et d'origan séché, au goût. Ajouter un peu de sel, au goût. *
6. Ajouter les tranches d'oignon et les olives et recouvrir de feuilles de basilic frais.



Cette pizza est délicieuse chaude ou froide et se sert très bien en bouchées en guise d'entrée.

CONSEIL PRATIQUE

* Si vous ne suivez pas de régime excluant les produits laitiers, vous pouvez omettre le sel et parsemer, au goût, de fromage parmesan.

7. Badigeonner très légèrement avec l'huile d'olive les feuilles de basilic.
8. Cuire au four sur la grille centrale, environ 15 minutes, ou jusqu'à ce que la croûte soit bien dorée.